

Title	Från Janssons frestelse till yakiniku : Att använda mat och matspråk i undervisningen
Author(s)	Larsson, Ulf Lennart
Citation	外国語教育のフロンティア. 2018, 1, p. 269-272
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/69797
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

Från Janssons frestelse till yakiniku – Att använda mat och matspråk i undervisningen

ヤーンソン氏の誘惑から焼肉まで
—食べ物と食の言葉の教育における活用

LARSSON, Ulf Lennart

Abstract

In this brief essay, I discuss some of the cultural and educational differences that I have experienced between Sweden and Japan, after having worked five years as a Specially Appointed Associate Professor in Swedish at Osaka University. I also show how one can use food and food descriptions as a pedagogical tool in the teaching activity. Since food constitutes an important part of the cultural heritage of both Sweden and Japan, these kinds of descriptions not only improve the linguistic skills of the students but also teach them the importance of this rich part of Swedish culture.

Keywords: Swedish, sensory semantics, food language, culinary pedagogics

Det finns flera stora skillnader mellan Sverige och Japan, såväl inom universitetsundervisning och samhällsliv som kultur. När det gäller undervisningen är det givetvis annorlunda att undervisa japanska studenter – varav en stor del är nybörjare – i svenska som främmande språk jämfört med att undervisa svenska studenter i deras modersmål ifråga om till exempel grammatik och textanalys. En viktig olikhet är att jag behöver inkludera kunskap om svensk kultur och svenskt samhällsliv i undervisningen i Japan, vilket jag inte gör när jag undervisar studenter med svenska som modersmål och som bor eller har bott länge i Sverige. En annan skillnad är att de japanska studenterna generellt sett har större respekt för läraren och tar mer personligt ansvar för sina studier – om man är frånvarande en lektion kontaktar man inte läraren för att få veta vad man missat, utan hör istället efter med en kurskamrat. Speciallösningar av typen ”jag kan inte komma på lektionen nästa gång för jag ska på skidsemester, kan jag få en extrauppgift” är inte alls lika efterfrågade i Japan som i Sverige, vilket säkert hänger samman med den mindre individcentrerade och ur många aspekter hierarkiska kultur man möter i Japan. Men samtidigt med denna hierarki, har man ofta mer informella kontakter med studenterna än vad fallet brukar vara i Sverige. Jag har till exempel flera gånger varit på izakaya (ett slags traditionell, lite enklare japansk krog) med mina

studenter, och en uppskattad lektion är den ”izakayasvenska” vi brukar ha i slutet av terminen. Då går vi på izakaya tillsammans och äter och dricker, varvid studenterna får översätta delar av den japanska menyn till svenska och sensoriskt beskriva en del av alla de maträtter som serveras. Är den friterade bläckfiskens textur frasig, knaprig eller mör? Hur beskriver man smaken av *yakiniku* (grillat kött), *tempura* (nyfriterade grönsaker, skaldjur eller svamp) eller *sashimi* (olika sorters rå, pinfärsk och tunt skivad fisk som doppas i soya och japansk pepparrot)? Denna undervisningsform är mig veterligen helt obekant i Sverige. En ytterligare olikhet är att jag som utlandslektor har långt mindre administration och långt färre möten att delta i än i Sverige. Friheten att utforma undervisningen mer individuellt är dessutom, kanske lite motsägelsefullt, större i Japan än i Sverige; Bolognaprocessen har inte blivit riktigt samma megasuccé här som i Sverige och många andra europeiska länder.

Detta sagt om både några generella och mer specifika skillnader mellan mitt eget undervisningsklimat i Sverige respektive Japan. Just izakayasvenskan leder in på lite icke-akademiska funderingar om hur Sverige och Japan skiljer sig åt ifråga om restauranger och matkultur. Rent övergripande kan jag konstatera att Japan har ett fullkomligt enormt numerärt restaurangutbud – det finns restauranger precis överallt, ofta där man åtminstone som svensk aldrig skulle anat det. Ett exempel på detta är ett av mina absoluta favoritställen i Osaka som huserar på en minimal tvärgata till en stor genomfartsled kantad av bensinstationer, bilaffärer och PC-stormarknader. Ett sådant läge för en topprestaurang är helt otänkbart i Sverige. En annan skillnad gäller matutbudet. I Sverige är det ofta svårt att hitta traditionell svensk mat på restauranger. Det finns gott om Kinakrogar, texmex, kebab och pizza i minsta småstad, medan man får leta länge och tyvärr ofta utan framgång för att hitta svenska matklassiker som Janssons frestelse, sillbullar, laxpudding, biff à la Lindström eller raggmunk. I Japan är det precis tvärtom – restaurangscenen domineras av traditionella japanska anrättningar som *udon* (tjocka vetenudlar i en smakrik soppa med kött och grönsaker), *ramen* (liknar *udon* fast tunnare nudlar), *yakiniku* (nygrillat kött av framför allt nöt), *karaage* (nyfriterad kyckling), *sushi* (vinägersmaksatta riskuddar dekorerade med färsk fisk, skaldjur, anka, grönsaker m m), *kaiseki* (en traditionell och ytterst raffinerad japansk flerrättersmåltid) och mycket annat. En ytterligare olikhet gäller tillgängligheten – medan man i Sverige ofta behöver reservera bord i förväg, är det i stort sett aldrig några problem att få bord oanmäld på en japansk restaurang, om det inte gäller stjärnkrogar i Kyoto eller Tokyo.

Men vad har nu allt detta matprat med undervisningen i svenska att göra? Jo, eftersom mat är något som aktualiserar alla människans fem sinnen – syn, hörsel, känsel, doft och smak – så inbjuder mat och måltider till rika sensoriska beskrivningar av hur maten ser ut, känns i munnen, doftar, smakar och i vissa fall även låter (tänk till exempel på ljudet av ett frasigt potatischips när

man börjar tugga det). Kort sagt så kan man beskriva mat ur många olika aspekter, vilket givetvis är tacksamt ur språklig kreativitetssynpunkt. På enklare konversationskurser får mina studenter oftast träna på att tala om vardagliga saker och ämnen som ligger dem nära och som de därför har god kännedom om. Japanska studenter har, enligt min uppfattning, ofta stor kunskap om livsmedel, råvaror och måltider, inte minst traditionella japanska sådana. Men de får också berätta om olika svenska maträtter, vilket ger dem lite inblick i Sveriges matkultur som är en mycket viktig del av det svenska kulturarvet.

Hur kan man då använda mat och matbeskrivningar konkret i undervisningen? Lite schematiskt finns bland annat följande möjligheter:

1) Studenten får berätta om en japansk maträtt . Hur tillagas rätten? Vilka ingredienser har den?

Hur ser rätten ut? Hur känns texturen – är maträtten mjuk, knaprig, saftig, torr, seg, fragig eller något annat? Hur doftar den? Hur smakar den – sött, salt, umamigt, syrligt, bittert? Vitlök, chilipeppar, oregano eller ingefära? Hur ser den sociokulturella kontexten ut – är det en vardagsrätt som till exempel *nabe* (en ganska enkel köttgryta som är vanlig vintertid), en ceremoniell rätt/dryck som *matcha* (grönt té) eller en högtidsbunden anrättning som exempelvis *osechi* (en traditionell japansk flerrättersmåltid med ett tjugotal olika rätter som äts på nyår)?

2) Studenten får via kokböcker och internet söka kunskap om en svensk, traditionell och för japaner oftast okänd maträtt som till exempel isterband med dillstuvad potatis, Janssons frestelse eller stekt salt sill med löksås.

(Här kommer några förklaringar av vad det här är för rätter: Isterband är en lättrokt, syrlig korv från Småland med bland annat fläsk och korngryn, som oftast serveras med tärnad potatis sjuden i gräddmjölk och smaksatt med dill. Janssons frestelse är en potatispudding med lök, ansjovis och grädde som gräddas i ugn och som är vanlig på jul och som natträtt efter en bättre middag. Stekt salt sill är insaltade sillfiléer som paneras i ströbröd, steks i smör och serveras med kokt potatis och löksås, en sås gjord på stekt lök, smör, grädde och lite vitpeppar, salt och socker.)

3) Jag och studenterna tar med olika livsmedel från Sverige och Japan till lektionen, till exempel knäckebröd, lingonsylt och choklad från Sverige, och mochi (en sorts fylld riskaka som äts till dessert), shinja (säsongsens först skördade té) och KitKat med wasabismak från

Japan. Vi smakar på de olika livsmedlen och beskriver dem sedan sensoriskt: hur ser de ut (färg, form, storlek, lyster)? Hur känns texturen – mjuk, krispig, frasig, gummiaktig eller smörig? Hur doftar det? Hur smakar det? Sedan diskuterar vi om livsmedlet är vanligt i Sverige respektive Japan, om man äter det vid något speciellt tillfälle, om det har en gammal historik eller är relativt nytt på marknaden etc.

4) Vi studerar olika svenska restaurangmenyer hämtade från internet, och kommenterar maträtternas komposition och ingredienser samt diskuterar menyernas språk. Studenterna får välja vilka rätter de skulle beställa om de skulle besöka restaurangen i framtiden samt motivera varför de valde just de rätterna. Här är också ett tacksamt tillfälle att berätta om den svenska restaurangkulturen samt jämföra Japan och Sverige.

Att på dessa vis använda mat och matbeskrivningar i undervisningen har flera fördelar:

- Studenterna får beskriva saker som är bekanta för dem och som berör dem
- Studenterna får läsa svenska måltidstexter med olika textfunktioner som till exempel menyer (säljande och estetisk funktion), kokböcker och recept (instruktiv funktion) och förpackningstexter (informativ funktion)
- Studenterna får kunskap om en viktig del av Sveriges kultur, nämligen matkulturen
- Jag som lärare får kunskap om den japanska måltidskulturen, vilket är till stor glädje för mig både privat och i kontakten med studenterna

Under den fyra år långa utbildningen i svenska vid Osaka University tillbringar de flesta studenterna ett läsår vid en folkhögskola i Sverige. Sambandet mellan matspråksundervisningen och studenternas val av inriktning på folkhögskolorna är förstås inte okomplicerat, men det är glädjande att se att flera studenter de senaste åren har valt att studera matlagning och svensk matkultur under sin tid i Sverige. Vart detta kan leda ska bli spännande att se – kanske vi får se fler svenska restauranger i Japan i framtiden?

I så fall får man konstatera att språket har varit framgångsrikt i sin roll som kulturförmedlare.